

Als de Consumentenbond haar gehakttesten correct uitvoert en geen monsters beoordeelt die zijn samengesteld uit gehakt van verschillende herkomst, kan een klant van VION Retail nooit negatief in het nieuws komen. Daarvoor staat het geavanceerde en van begin tot eind gecontroleerde productieproces in de gehaktfabriek van VION Retail te Schijndel garant.

„Gehakt is een vertrouwensproduct waarmee onze klanten terecht geen enkel risico willen lopen,“ zegt directeur Ties Pronk van VION Retail. „Het moet perfect zijn en dat garanderen wij.“

Gehakt

geborgd in
Schijndel



Check en dubbelcheck zijn in de Schijndelse productielijnen ingebakken. „Het systeem is zo ingericht, dat we altijd aan de veilige, de magere, kant zitten,” vertelt vestigingsmanager Leon Elders. Samen met Alfons Oortwijn, manager productiebedrijven VION Retail Nederland, stond hij aan de basis van dit productiesysteem, waarin maar liefst twee jaar voorbereiding zit. „Alle bestaande, in- en extern beschikbare kennis en kunde zitten in dit systeem, waarin het risico van fouten door menselijk falen is uitgebannen,” aldus Alfons Oortwijn. „Alleen als de computer zou uitvallen, ligt de productie noodgedwongen even stil.”

ZONDER LICHT

De fabriek voor gehakt, vlug- en panklaarartikelen in Schijndel past volgens Alfons Oortwijn in de visie die VION enkele jaren geleden heeft ontwikkeld. „Met Schijndel staan we aan het begin van de ontwikkeling van wat ik zou willen noemen ‘de fabriek zonder licht,’” licht de manager productiebedrijven toe. „Standaardisatie en uniformiteit zijn sleutelbegrippen met als doel om onze klanten 365 dagen per jaar een constante kwaliteit, een continue beschikbaarheid, een lange houdbaarheid, de beste smaak en een juiste prijs te bieden.”

Zowel de dubbel uitgevoerde productielijnen voor het viertal basisbereidingen als de lijnen waarop het gehakt wordt gedraaid en de verfijning plaatsvindt voor de vekaproductie zijn praktisch volledig geautomatiseerd. Mensenhanden komen in het proces

nergens in aanraking met het product, alle grondstoffen worden via barcodes in het ERP-systeem gelezen, het receptuurverloop is volledig computergestuurd en als er al sprake is van menselijke actie dan moet deze aan het systeem worden bevestigd, anders stopt het proces.

DAGELIJKS VERS

De verse en bevroren varkens- en rundersnippers (50 : 50) die in Schijndel worden verwerkt, zijn alle afkomstig van VION-slachterijen. „Dat werkt bijzonder efficiënt,” zegt Leon Elders, „want anders waren wij gezien onze volumes toch aangewezen op het buitenland. Nu is de uitgangscntrole van het varkensvlees in bijvoorbeeld Boxtel of het rundvlees in Tilburg onze ingangscntrole, vindt er

snel en eenvoudig terugkoppeling plaats en hebben we dagelijks verse aanvoer met een hele korte doorlooptijd. De aanvoercel hier in Schijndel is daarom relatief klein.” Om de gewenste, optimale en constante eindproducten te krijgen, zijn de recepturen gestandaardiseerd en opgeslagen in het ERP-systeem. De keuze van de vleesgrondstof, die in 8 verschillende variëteiten beschikbaar is, wordt gestuurd aan de hand van de receptuur. Van elke uitgevoerde handeling vraagt de computer een bevestiging. Ook de tracking & tracing is door middel van barcodescanning op diverse plekken in het proces gegarandeerd.

„Sinds kort worden de bevroren vleesblokken niet meer apart verpakt. Dat scheelt niet alleen verpakkingsmateriaal, maar draagt ook bij aan de veiligheid doordat de mensen op het ontvangstbord niet meer met messen in de weer hoeven,” vertelt Alfons Oortwijn. Ook aan de ergonomische aspecten is bij het ontwikkelen van deze productielijnen volgens hem veel aandacht besteed.



RUSTIG DE TIJD

In de dubbel uitgevoerde standaardisatielijnen met onder andere brekers en mixers op weegcellen worden de basisbereidingen samengesteld, waarbij als belangrijke parameter uiteraard de magere-vetverhouding van het vlees geldt. Vet, eiwit, maar ook vocht en BEFFE worden met behulp van NIR-apparatuur in-line en constant gemeten, hetgeen, nadat 80% van de batch is samengesteld, indien nodig tot bijsturing leidt. 80-20 heeft het grootste aandeel en 95-5 is voor Duitse biefstuk en tartaar. Met 70-30 en 90-10 wordt voornamelijk bijgestuurd. Leon Elders: „De keuze voor de mixers wordt bepaald door de batchgrootte en het degradatiemodel. Als eerste beginnen we altijd met het rundvlees voor de Duitse biefstuk en de laatste charges zijn voor het gemengde gehakt.” De gehaktfabriek van VION in Schijndel is 6 dagen per week in bedrijf. „In principe van 's morgens zes tot 's avonds acht, maar omdat er altijd wel ergens in retail een actie is meestal langer,” aldus de vestigingsmanager. „We laten de machines in de productielijnen bewust niet op hun maximale capaciteit draaien,” voegt hij toe. „Als je het proces niet rustig de tijd geeft, gaat het altijd ten koste van de productkwaliteit.”

GEEN SPANNING

Van de standaardisatielijnen vervolgen de basisbereidingen, voornamelijk in normwagens maar in de toekomst via automatische transportlijnen, hun weg naar de productielijnen voor het gehakt en de veka's, zoals hamburgers, gehaktschnitzels, diverse soorten vinken en

boomstammetjes. Met elke week zo'n 300 ton aan vlug- en panklaarartikelen telt VION Retail Schijndel echt wel mee. De slavink is één van de belangrijkste producten. „Tweederde van de slavinken die in de Nederlandse supermarkten worden verkocht, komt bij ons vandaan,” weet Leon Elders.

Ook bij de bereiding van het gehakt is het proces volgens hem van groot belang. „Het ene gehakt is het andere niet,” zegt de vestigingsmanager. „Je kunt zeggen dat wij hier de derde generatie freeflow-apparatuur gebruiken. We waren ooit de eerste in Nederland met dit wolfsysteem, waarbij het vlees vers wordt gesneden in de gewenste diameter. Hier is dat 3 millimeter. Dankzij de speciale messenset ontstaat er geen spanning op het vlees, dat daardoor niet wordt gekneusd.” Na wegen en etiketteren worden het gehakt en de veka's op één van de vele topseallijnen verpakt.

Vragen om problemen

„Gehakt moet onberispelijk en daardoor onbesproken zijn,” vindt Ties Pronk. De slager of de supermarkt, die de zachtste biefstuk, het mooiste poulet, de karbonade met het minste bot, maar vooral die het allerbeste gehakt verkoopt, krijgt, zo weet de directeur van VION Retail uit zijn 46-jarige vleespraktijk, de meeste klanten. „Maar het maken van een wat productveiligheid en standaardkwaliteit betreft geborgd gehaktproduct kan een retailer met alle respect niet meer overlaten aan een slager op de winkelvloer,” besluit Pronk. „Als ik zie wat wij daarvoor in Schijndel uit de kast moeten halen, is dat gewoon vragen om problemen.”

'Gehakt moet onberispelijk zijn'

